

# 食育だより 1月号

令和7年1月8日  
 函館市立戸倉中学校  
 函館市立旭岡中学校  
 北海道函館高等支援学校

新しい年を迎えます。1年間を健康で元気に過ごすための目標をそれぞれ立ててみましょう。1月には全国学校給食週間があります。学校給食の歴史をふり返り、その意義や役割をあらためて考える1週間です。

## おせち料理の願いを知ろう

今ではお正月に食べる料理のことを「おせち料理」というようになりましたが、もともと季節の変わり目に食べられる料理のことです。おせち料理には一品一品願いが込められています。

**ごまめ・田作り**  
五穀豊穡を願う。

**だて巻き**  
巻物を表し学業成就を願う。

**黒豆**  
まめに暮らせるようにと願う。

**昆布巻き**  
昆布は「よろこぶ」に繋がる。  
ぎんとん  
金色のぎんとんに「富」を願う。

**鏡餅**

餅には、年神様の魂が宿ると考え、新年の魂を授けていただく。

**クシラ汁**

大物になるようにと願う。  
1月17日の給食にも登場します。

1月24日～

1月30日

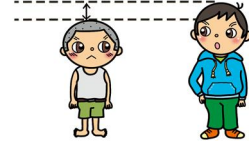
## 全国学校給食週間

今年も「全国学校給食週間」が始まります。学校給食が戦後再スタートできたことに感謝し、日本の学校給食が教育の一環であるという意識を高め、一層の充実と発展を図ることを目的に行われています。給食では、渡島管内の野菜を中心に提供します。

明治22年に始まった給食も、戦争で中断され、戦争が終わったばかり(1945年)の日本では栄養不足の子供たちがたくさんいました。



その頃の小学6年生は、今の小学4年生くらいの体形でした。



この日本の現状を見て、外国から援助物資が届くようになり、1946年12月24日、学校給食が再開しました。



1月24日から30日まで「全国学校給食週間」が始まります。



12月19日

### 「かぼちゃ白玉ぜんざい」

12月21日の冬至に向けて、かぼちゃを蒸して、白玉粉と一緒にこねて、ぜんざいを作りました。

この「あんこ」は、ホクレンさんから無償提供されたもので、甘味料を使用せず、「てんさい」で作られた砂糖のみを使用し、砂糖本来の甘さを味わいました。



### 「砂糖」ができるまで

